TOKYO GAS

安全点検	長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！
	・ときどきガスくさい。 ・焦げくさいにおいがする。 ・キーやボタンの操作が不確実。 ・コンロ部、グリル部が点火しにくい。 ・その他の異常や故障がある。 以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

※ご使用に際しての機器に関するお問合わせは、ご使用地区の事業所または販売店にお願いします。

販売店名

製造者
株式会社ハーマンPRO　本　社　〒554-0023　大阪市此花区春日出南3-2-10

OH－20

ビルトインコンロ
取扱説明書 保証書付

家庭用

	60cm幅	75cm幅
品名コード（機器コード）	HR-BH3AR-G6BBL(11-052-02-01252) HR-BH3AR-G6BBR(11-052-02-01253) HR-BH3AR-G6SSL(11-052-02-01256) HR-BH3AR-G6SSR(11-052-02-01257) HR-BH3AR-G6GSL(11-052-02-01264) HR-BH3AR-G6GSR(11-052-02-01265)	HR-BH3AR-G7BBL(11-052-02-01268) HR-BH3AR-G7BBR(11-052-02-01269) HR-BH3AR-G7SSL(11-052-02-01272) HR-BH3AR-G7SSR(11-052-02-01273) HR-BH3AR-G7GSL(11-052-02-01280) HR-BH3AR-G7GSR(11-052-02-01281)
型式名	C3WJ8RJAL/R	C3WJ9RJAL/R

このたびは、東京ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の58ページが保証書になっています。お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

安全なご利用のために

毎日の使いかた

長くご利用いただくために

TOKYO GAS

36402100
TX21

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR〈C3WJ8RJAR〉
HR-BH3AR-G6BBL〈C3WJ8RJAL〉
HR-BH3AR-G7BBR〈C3WJ9RJAR〉
HR-BH3AR-G7BBL〈C3WJ9RJAL〉
110520201253
110520201252
110520201269
110520201268

13 01 01

各部のなまえ

品名コード	トッププレート(ガラス)	前面パネル
HR-BH3AR-G○BB○	ブラック	ブラック
HR-BH3AR-G○SS○	シルバーミラー	シルバー
HR-BH3AR-G○GS○	シルバーグレー	

※操作部のパネルやシートなどに保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には、取り外してください。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 110520201253
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 110520201252
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 110520201269
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 110520201268
13 02 01

かんたん操作ガイド

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。
（楽々点火方式：手を離しても連続スパークして自動点火します。）

コンロ操作部 ［コンロを使う準備 ☞15］

煮る、炒める
（全コンロ）（左右コンロ）

☞17

①点火

②火力調節する

③調理が終了したら、点火／消火ボタンを戻す

コンロ操作部 ［コンロを使う準備 ☞15］

揚げる、焼く
（標準コンロ）

☞21

①点火

②温度を設定する

『ピピピッ』と鳴ったら調理開始

③調理が終了したら、点火／消火ボタンを戻す

コンロ操作部 ［コンロを使う準備 ☞15］

お湯をわかす
（左右コンロ）

☞23

①点火

②湯わかしを設定する

『ピー』と鳴り自動消火

［5分保温時］
『ピピピッ』でお知らせ
火力「弱」
5分後自動消火

③点火／消火ボタンを戻す

コンロ操作部 ［コンロを使う準備 ☞15］

ごはんを炊く
（標準コンロ）

☞27（下準備 ☞25）

①点火

②火力調節つまみを○の位置に合わす

③炊飯を設定する

『ピピピッ』…自動消火
『ピー』…むらし終了

④点火／消火ボタンを戻す

グリル操作部 ［グリルを使う準備 ☞29］

オートグリルで
魚を焼く

☞33

①点火

②魚に合わせメニュー設定

③焼き加減を設定する

残り時間を表示（例：9分）

『ピー』と鳴り自動消火

④点火／消火ボタンを戻す

◇自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを戻してください。
点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

点火の際は…

ごとく中央に鍋を置く

⚠警告

温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
鍋底に密着しないときや汚れが付着しているときは、温度センサーが正しくはたらきません。
・調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。
・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR〈C3WJ8RJAR〉 110520201253
HR-BH3AR-G6BBL〈C3WJ8RJAL〉 110520201252
HR-BH3AR-G7BBR〈C3WJ9RJAR〉 110520201269
HR-BH3AR-G7BBL〈C3WJ9RJAL〉 110520201268
13 03 01

必ずお守りください(安全上の注意) ①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

区分	内容
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

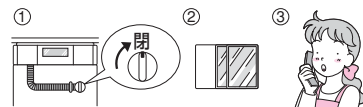
■注意・禁止内容の絵表示

必ず守る	換気する	発火注意	禁止
火気禁止	分解禁止	接触禁止	

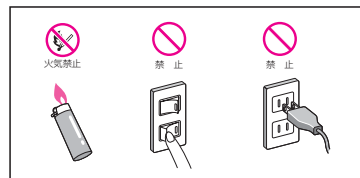
⚠危険 ガス漏れの際には

ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う

必ず守る

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡する。

ガス漏れ時は、絶対に

- 火をつけない
- 電気器具(換気扇など)のスイッチの入・切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

火や火花で引火し、**火災の原因になります。**

⚠警告 使用するガスについて

必ず守る

銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する
転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。**供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。

⚠警告 火災予防のために

設置の際には

必ず守る

機器の設置(取り付け、取り外し)・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスに依頼する

ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です。

必ず守る

機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い上げの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、**火災の原因になります。**

必ず守る

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

当該地区の市・町・村の条例で定められています。必ず守ってください。

距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

防熱板を取り付けなかった場合、**火災の原因になります。**

- 離隔距離については14ページを参照してください。
  防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。

機器をご使用の際には

必ず守る

使用中に異常燃焼、異常音、臭気などを感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従う

①消火する。(点火/消火ボタンを「消火の状態」にする。)
②ガス栓を閉じる。
③お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡する。

火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。

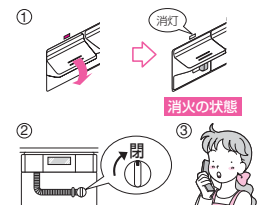
- Q&A(よくあるご質問)・故障かな?と思ったら(47～52ページ)に従い、処置する。
  それでも直らない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡する。
- 再使用するときは、17ページからの『コンロの使いかた』の手順に従って操作する。

消火の状態

必ず守る

使用後は消火を確認する

火災や思わぬ事故の原因になります。
※就寝や外出時はガス栓も閉じてください。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR〈C3WJ8RJAR〉 110520201253
HR-BH3AR-G6BBL〈C3WJ8RJAL〉 110520201252
HR-BH3AR-G7BBR〈C3WJ9RJAR〉 110520201269
HR-BH3AR-G7BBL〈C3WJ9RJAL〉 110520201268
13 04 01

必ずお守りください(安全上の注意) ②

⚠警告 火災予防のために

機器をご使用の際には

禁 止

火をつけたまま離れない、就寝や外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、**火災の原因になります。**

※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。

電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

トッププレートに衝撃や荷重を加えない、上にのらない

トッププレートのガラス破損につながり、**異常過熱や火災の原因になります。**

※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。

引火のおそれのあるもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)は機器の近くで使用しない

火災の原因になります。

禁 止

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に燃えやすいもの（調味料ラック、ペットボトル、調理油など）、引火のおそれのあるもの（スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど）を置かないでください。

火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、**スプレー缶が爆発する原因になります。**

コンロ部をご使用の際には

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない

センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火し、**火災の原因になります。**

（センサー解除モードについては、18ページを参照してください。）

耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、**火災の原因になります。**

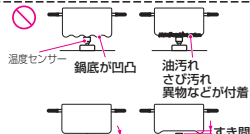
鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。

温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない

鍋底に密着しないときや汚れが付着しているときは、温度センサーが正しくはたらきません。

・調理油の量に関係なく調理油が発火し、**火災の原因になります。**

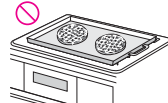
・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

アルミはく製しる受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない

一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。

⚠警告 火災予防のために

コンロ部をご使用の際には

コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。

禁 止

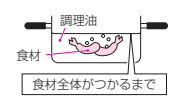
焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、**機器の異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。**

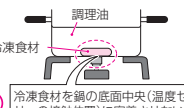
揚げもの調理の際には

揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL以上)を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、**発火するおそれがあります。**

とくにフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、**発火するおそれがあります。**

禁 止

冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、**発火するおそれがあります。**食材は中央部を避けて置いてください。

複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。**発火が起こりやすくなる場合があります。**

揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、**発火や、やけどのおそれがあります。**

グリル部をご使用の際には

グリル使用前はグリル庫内を点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に発火し、**火災や機器損傷の原因になります。**

グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂が発火し、**火災や機器損傷の原因になります。**

禁 止

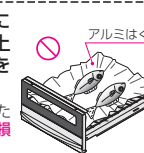
グリル排気口の上にふきんやタオルなどをのせない

火災や不完全燃焼の原因になります。

グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない

たまった脂が発火し、**火災や機器損傷の原因になります。**

脂が多く出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上にたまった脂が発火し、**火災や機器損傷の原因になります。**

点検の際には

絶対に改造・分解は行わない

改造・分解をすると一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。また、火災の原因になります。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR〈C3WJ8RJAR〉 110520201253
HR-BH3AR-G6BBL〈C3WJ8RJAL〉 110520201252
HR-BH3AR-G7BBR〈C3WJ9RJAR〉 110520201269
HR-BH3AR-G7BBL〈C3WJ9RJAL〉 110520201268
13 05 01

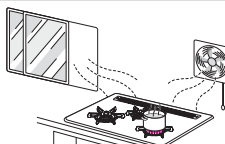
必ずお守りください(安全上の注意) ③

⚠警告 ガス事故防止のために

機器をご使用の際には

換気する

使用中は換気をする
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。**
※自然排気式給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して**一酸化炭素中毒の原因になります。**

禁止

調理以外の用途には使用しない
練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。**過熱・異常燃焼による機器焼損**や衣類などが落下して**火災の原因になります。**

⚠注意 火災予防のために

機器をご使用の際には

必ず守る

使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認して操作する
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、**火災や思わぬ事故の原因になります。**

必ず守る

点火したときはバーナーが着火したことを確認する
着火していないと、**火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。**

グリル部をご使用の際には

必ず守る

魚などの焼きすぎに注意する
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、**火災の原因になります。**

発火注意

鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する
やけどや火災などの原因になります。

必ず守る

グリル使用中、調理物が発火した場合は、下記の手順に従う
①点火／消火ボタンを押し、機器のバーナーを消火する。
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡する。
手順に従わなかった場合は、火災の原因になります。

⚠注意 ガス事故防止のために

設置の際には

必ず守る

冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置していないことを確認する
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

お手入れの際には

必ず守る

バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**

⚠注意 やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際には

必ず守る

点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、**やけどの原因になります。**

接触禁止

使用中や使用直後は操作部以外は触らない
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、**やけどの原因になります。**
※とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

必ず守る

コンロ使用中は、コンロの奥へ手を伸ばしたり、身体の一部や衣服がバーナーに触れないように注意する
やけどや衣服に炎が移ったりするおそれがあります。

禁止

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手などを近づけない
グリルを点火するときは、必ずグリルとびらを閉める
炎や熱で顔や手など、**やけどの原因になります。**
※とくにコンロ調理中は、温度センサーが作動し、自動的に"弱火"⇔"強火"と炎の大きさが変化する場合があるため、やけどをするおそれがあります。

コンロ部をご使用の際には

必ず守る

やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが過熱され、**やけどや取っ手の焼損の原因になります。**

禁止

片手鍋や底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
・中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。
不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどして**やけどの原因になります。**

必ず守る

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)

突沸現象について
突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ(容器をゆする、塩、砂糖などを入れる)で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。
・カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
・熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
・鍋の大きさにあった火力で加熱する。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 1105202001253
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 1105202001252
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 1105202001269
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 1105202001268
13 06 01

必ずお守りください(安全上の注意) ④

⚠注意 やけどやけがの予防のために

グリル部をご使用の際には

使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取り外さずに行う
グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、**やけどの原因になります。**

グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ
使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、**やけどの原因になります。**また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

グリル受け皿に水を入れて使用しない
この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでください。
グリル機能が正しくはたらかなかったり、**調理物が燃えるなどの原因になります。**また、お湯がこぼれて**やけどの原因にもなります。**

グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない
グリルとびらが外れ、**けがや機器損傷の原因になります。**

グリルとびらガラスに衝撃を加えたり(グリルとびらの落下も含む)キズをつけたりしない
また、使用中や使用直後に水をかけない
グリルとびらガラスが割れて、**やけどやけがの原因になります。**

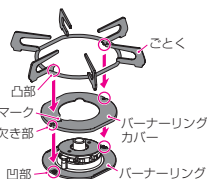
グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない
やけどの原因になります。

グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない
鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする
高温の排気が出て、**やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。**

お手入れの際には

トッププレートは取り外さない
トッププレートを取り外すと、**裏面でけがをする原因になります。**
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、**変色したりキズの原因になります。**

お手入れをするときは、機器が十分冷えてから、手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると、**やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。**

ごとくとバーナーリングカバーは、正しく取り付ける(42ページ)
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、**鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

⚠注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際には

トッププレートに直接高温の鍋などをのせない
トッププレートの**変色や損傷の原因になります。**

グリルとびら、グリルとびら取っ手、コンロ操作部、グリル操作部・電池収納部などに、重いものをのせたり強い力を加えない
機器損傷の原因になります。

エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用する
温度センサーにより鍋底の温度を検知して火力を制御するため、風があたると**温度センサーが正しくはたらかない場合があり、火が途中で消えたり機器損傷の原因になります。**

ごとくを外して直接コンロに鍋を置いて使用しない
不完全燃焼や機器損傷の原因になります。

グリルとびらを開けたままグリルを使用しない
グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。
機器上部が変色したり、ワークトップを焦がす原因になります。

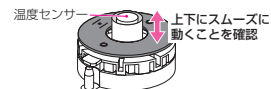
お手入れの際には

バーナーキャップは正しく取り付ける(41ページ)
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、
- 点火しない場合があります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
- 機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
- 誤セットのまま使用すると、**機器寿命が短くなるおそれがあります。**

⚠注意 お子さまに対する注意

小さなお子さまだけで使用させない
思わぬ事故の原因になります。
お子さまが触れても点火しないよう、ロックを設定することができます。(16ページ)

⚠注意 正常な動作のために

温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する
温度センサーのお手入れはこまめに行う(41ページ)
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、**調理油が発火する場合があります。**また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、**やけどの原因にもなります。**
密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、**調理油が発火する場合があります。**

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 1105202001253
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 1105202001252
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 1105202001269
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 1105202001268
13 07 01

必ずお守りください（安全上の注意）⑤

お願い

機器について

■**この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。**

■**長期間使用しない場合は・・・**
- ガス栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
再使用時は、完全に取り外してください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
乾電池の液漏れにより、**機器をいためる原因になります。**

■**機器を廃棄する場合は・・・**
- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もしお客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

お手入れについて

■**機器や機器周辺（システムキッチンの天板など）に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。**
機器内部に水が浸入し、**故障の原因になります。**

グリルのご使用について

■**連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。**
グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー（46ページ）がはたらいて、**焼き上がる前に消火する場合があります。**

■**魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。**
グリル過熱防止センサー（46ページ）がはたらいて、**消火する場合があります。**

■**冷蔵庫から出した冷たいままの魚などは、常温でしばらくおいてから焼いてください。**
また、冷凍された魚などは、しっかりと解凍してから焼いてください。
中心部まで十分に火が通らず、焼き上がりがよくない場合や、生焼け状態になる場合があります。

機器のご使用について

■**使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。**

■**トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。**
トッププレートや鍋が損傷する原因になります。

■**機器の下にオーブンを設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで使用しないでください。**
やけどや過熱による変形などの原因になります。

■**トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。**
磁力線により、**機器が故障する原因になります。**

コンロのご使用について

■**鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）にしてください。**
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■**弱火のときは炎が見えにくい場合があります。**
消し忘れに注意してください。

■**調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。**
火を消さずに作業をすると、**やけどの原因になります。**
また、鍋をのせかえたりコンロから鍋を外されている時間が長く続くと、弱火になったり、自動消火したり、**温度センサーが正しくはたらかない場合があります。**

■**コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらや、グリルとびらをゆっくり開閉してください。**
キャビネットとびらや、グリルとびらの開閉により発生した風で、**コンロの火が消える場合があります。**

■**強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。**
鍋を動かすときは注意してください。

■**煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。**
機器の内部に煮汁が浸入すると、**故障の原因になります。**また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、**機器焼損の原因になります。**

周囲の防火措置（機器の設置）について

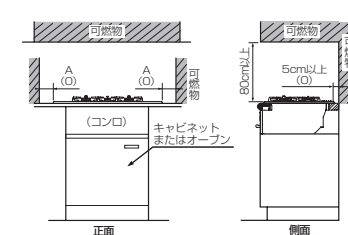
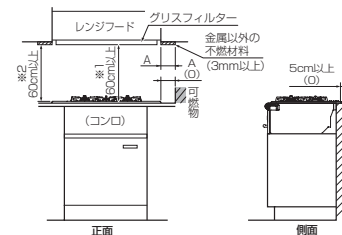
■**機器の設置・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に依頼し安全な位置に正しく設置してください。**

防火上の離隔距離

◎機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することができる場所に設置してください。

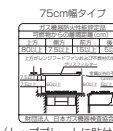
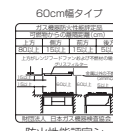
⚠警告
必ず守る
周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する
離隔距離が少ないと、**火災の原因になります。**

※機器の周囲の可燃物（可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む）とは、下表に基づき下図の離隔距離を確保してください。

機器の周囲が可燃物の場合

レンジフードおよび不燃材の場合

※（ ）内は、周囲の壁が不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防熱板を取り付けたときの寸法です。
※1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。
※2 不燃材料がない場合は80cm以上。

A寸法
60cm幅タイプ：15cm以上
75cm幅タイプ：7.5cm以上

60cm幅タイプ　75cm幅タイプ

防火性能評定シール（トッププレートに貼付）

◎**離隔距離がとれない場合や、仕上げの構造がわからない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。**

⚠警告

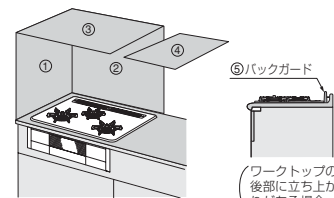
必ず守る
防熱板（別売品）は、必ず指定のものを使用する
防熱板に同こんされている「取付説明書」に従って正しく取り付ける。
防熱板を取り付けないと、**火災の原因になります。**

- 防熱板は60cm幅タイプは4種類、75cm幅タイプは5種類用意しています。
- 用途に適した防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。

※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。

防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

※イラストはイメージ図です。

⑤バックガード
（ワークトップの後部に立ち上がりがある場合）

	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)	備　考
①	DP 0128	590	535	共用
②	LP 0130	590	600	60cm幅タイプ用
	LP 0131		750	75cm幅タイプ用
③	DP 0129	550	900	共用
④	LP 0117	550	150	75cm幅タイプ用
⑤	DP 0101	90	600	60cm幅タイプ用
	DP 0104		750	75cm幅タイプ用

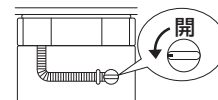
コンロを使う準備

鍋の選びかた

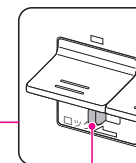
鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの揚げものなど（※5 油の量：200mL以上）	温調機能		
			揚げもの ☞21（油の量：500mL〜1000mL）	湯わかし ☞23（水の量：500mL〜2000mL）	炊飯 ☞25（ごはん：1〜5合 おかゆ：0.5〜1合）
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ ※2	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○	○	○	○ ※2	○ ※4 深めのもの
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋	○ ※3	×	×	○ ※2	○ ※3 深めのもの
無水鍋・多層鍋（ステンレス厚手鍋）	○ ※1	○	×	○ ※2	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○	○ ※6	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※1	×	×	×	×
やかん	—	—	—	○ ※2	—

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）
※1：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　　高火力コンロは、センサー解除モード（18ページ）にすると途中消火せず使用できます。
　　（焦げつき自動消火機能がはたらかないため、焦げつきがきつくなりますので注意してください。）
※2：必ずふたをしてください。
※3：焦げつきがきつくなります。
※4：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※5：揚げものの場合の油の量を示します。
※6：中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。

お願い

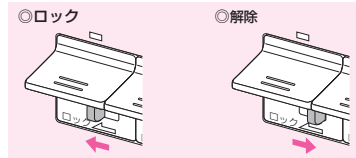
中華鍋を使うときは、
・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
・必ず取っ手を持って調理してください。

❶ ガス栓を全開にする

❷ ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

ロックつまみ

ロック機能　小さなお子さまのいたずらや誤作動を防止するために、点火／消火ボタンごとにロックすることができます。

◇点火／消火ボタンが「消火の状態」のときにロックつまみを動かすことができます。

※ロックつまみを左にするとロック状態になります。
　ロックつまみを右にするとロックが解除できます。

◎ロック

◎解除

コンロの使いかた

準　備

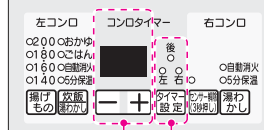
ごとく中央に鍋などを置く

基本操作（全コンロ）

コンロ操作部(シート)

※右高火力タイプで説明しています。

〈右高火力タイプ〉

センサー解除キー

〈左高火力タイプ〉

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

❶ 点 火

・火力調節つまみが弱火側(左側)にある場合、つまみは強火側(右側)に動きます。
・高火力コンロは安全のため、火力を少し弱くして中火点火にしています。つまみが強火(右側)にある場合も中火点火にしています。

❷ 火力調節

高火力・後コンロ　弱く　強く

標準コンロ　弱く　強く

点火後約30分毎にブザー音「ピピピッ」で使用中であることをお知らせします。

❸ 消 火

120分間連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。(54ページ)
自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。
点火／消火ボタン戻し忘れると、5分おきにブザー音「ピー」でお知らせします。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

調理をするときのお願い

⚠注意

必ず守る

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により、突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**
(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)
※突沸現象については、10ページを参照してください。

◇**炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。**
・予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。

1分程度予熱する

◇**きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどは、高火力コンロのセンサー解除モードで調理する。**
・水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。

◇**揚げものは標準コンロの揚げものモードで調理する。**
・揚げものモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

直火料理(あぶりもの)、いりもの料理、炒めものをしたいときは (高火力コンロのみ)

◇**直火料理(あぶりもの)や、いりもの料理、炒めものをしたいときは、センサー解除モードにしてください。**

センサー解除モードとは
すべての安全機能が解除されるわけではありません。

温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることがありますが、機器の故障ではありません。

・安全機能(焦げつき自動消火機能・天ぷら油過熱防止機能：45〜46ページ)を一時的に作動させない(解除する)モードです。
・直火料理(あぶりもの)や、いりもの料理、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)をする場合などに、センサー解除モードをお使いください。

・高火力コンロ点火後、[センサー解除 3秒押し]を3秒以上押してください。

※消火するか、再度[センサー解除 3秒押し]を押すと、センサー解除が取り消されます。

最長60分間連続使用すると、安全機能により自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間(54ページ)により、連続使用可能時間は異なります。

⚠警告

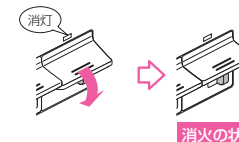
発火注意

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火し、**火災の原因になります。**

タイマーモード

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

ブザー音『ピー』とタイマー表示とランプの点滅でお知らせしたあと、消灯します。

❹ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す

点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

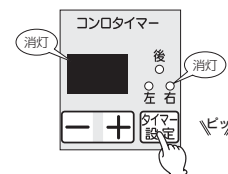
タイマーモードの取り消し

タイマー作動中に タイマー設定 を押すと、タイマー表示とランプが消え、タイマーモードが取り消されます。

※タイマーモードを取り消しても消火しません。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 1105202001253
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 1105202001252
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 1105202001269
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 1105202001268
13 11 01

揚げものモード

準　備

ごとく中央に鍋などを置く

適した鍋
直径：18〜24 cm
種類：天ぷら鍋
底の平らな中華鍋
鉄やアルミ製の鍋

適した油の量
500〜1000mL

❶❸

コンロ操作部(シート)
※右高火力タイプで説明しています。

〈右高火力タイプ〉　　〈左高火力タイプ〉

左コンロ　コンロタイマー　右コンロ
○200 ○おかゆ　○180 ○ごはん　○160 ○自動消火　○140 ○5分保温
揚げもの　炊飯 湯わかし　−　＋　タイマー設定　センサー解除 3秒押し　湯わかし

❷

基本操作（標準コンロ）

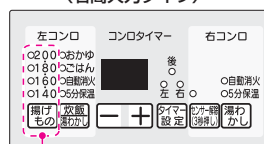
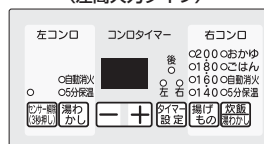
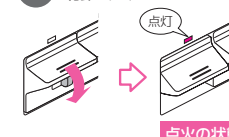
◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

❶ 点　火

点灯
点火の状態

・機能を正しくはたらかせるために、火力調節つまみを強火のままにしてください。

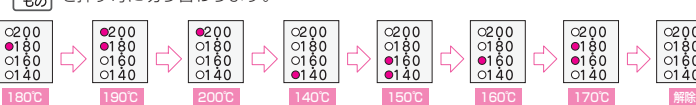
❷ 温度設定し、調理する 〈着火後すぐ〉

点灯
○200 ●180 ○160 ○140
揚げもの
ピッ

設定温度になると『ピピピッ』でお知らせ！
調理を始めてください

❸ 消　火

消灯
消火の状態

[揚げもの] を押す毎に切り替わります。

180℃ → 190℃ → 200℃ → 140℃ → 150℃ → 160℃ → 170℃ → 解除

・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
・弱火から強火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
・途中で設定温度を変更する場合は、[揚げもの] を押してお好みの温度に合わせてください。
※温度設定を解除しても消火しません。

揚げもののコツ

◇油の飛び散りやすい材料は下ごしらえをする。
（水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。）

◇複数の揚げものをするときは、低温設定のものから調理する。
（温度を下げるのに時間がかかるため。）
◇一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にする。

焼きものにも便利

◇ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、揚げものモードの温度調節を使えば簡単。
ほどよい焦げ色に焼きあげます。

温度設定のめやす

ご注意

◇油の温度は天ぷら用鉄製鍋を基準に設定しています。鍋の種類・材質・大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
◇油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度がずれることがあります。
◇設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。
◇焼きものの焦げの程度はフライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。

湯わかしモード

高火力コンロを使用する場合

❶点火

❷湯わかしを設定する〈着火後すぐ〉

湯わかし を押す毎に切り替わります。

※湯わかしモードを解除しても消火しません。

湯わかし5分保温の場合

◇お湯がわくとブザー音『ピピピッ』でお知らせして、自動的に弱火になり、5分間保温したあと、自動的に消火します。（終了2分前からランプが点滅します。）

自動消火

◇お湯がわくと自動的に消火するとともに、ブザー音『ピー』でお知らせし、ランプが消灯します。

❸点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す

点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

お願い

◇火力はやかんや鍋の径に応じて炎があふれない程度に調節してください。
ただし、火力を弱火で使用しますとふっとうする前に保温になったり、消火したりします。また、お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。

※やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。

◇水量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどにご注意ください。

ー温度センサーが正しくはたらくために次のことを守ってくださいー

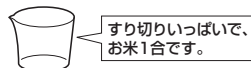
◇やかんや鍋のふたの開閉はしない
◇やかんや鍋を動かさない
◇水をかき混ぜない
◇途中で水を入れたり具を入れない
◇途中で火力を変えない

炊飯モード 下準備

① お米を正確にはかる

・計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかる。

例）180mLの計量カップ

すり切りいっぱいで、お米1合です。

② お米をとぐ

・たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
・一度目のとぎ水はすぐに流す。
※ぬかを含んだ最初のとぎ水を、乾いたお米が吸わないようにしてください。

・「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返し洗う。
※といだあとのお米は、よく水を切ってください。
※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。
※お米をとぎ足りない場合は、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

・ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節する。
※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

［ごはん］

お米の量	水の量
1.0合（150g）（180mL）	約300mL
1.5合（225g）（270mL）	約400mL
2.0合（300g）（360mL）	約500mL
2.5合（375g）（450mL）	約600mL
3.0合（450g）（540mL）	約700mL
3.5合（525g）（630mL）	約800mL
4.0合（600g）（720mL）	約900mL
4.5合（675g）（810mL）	約1000mL
5.0合（750g）（900mL）	約1100mL

※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
※炊き上がりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて工夫してお使いください。

［おかゆ］

お米の量	水の量
0.5合（75g）（90mL）	約700mL
1.0合（150g）（180mL）	約1000mL

※おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

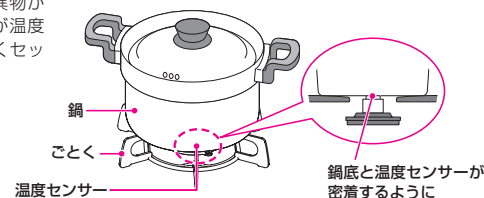
お米を水に浸す時間

・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。（冬場は1時間程度）
※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。
※一度水に浸したお米は砕けやすくなり、砕け米が混じることがあります。
砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

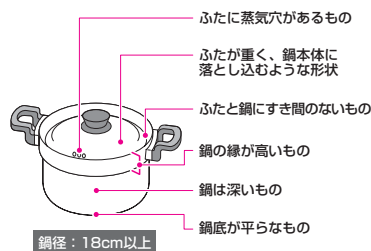
・1～2回すすぐ。
※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
・十分に水に浸す。
・水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。
・よく混ぜて気泡をとばす。
※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

④ 鍋をセットする

・水に浸した状態のお米が入っている鍋を、正しくごとくに置く。
※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

炊飯モードに適した鍋

・おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ。

炊飯専用鍋も別売しています。
※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。

※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。

炊飯モードに適した鍋	炊飯モード（ごはん：1～5合 おかゆ：0.5～1合）
炊飯専用鍋（別売）	○
アルミ製の鍋・文化鍋	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○ ※1 深めのもの
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋	○ ※2 深めのもの
無水鍋・多層鍋（ステンレス厚手鍋）	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	×

○：適しています。
×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）
※1：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※2：焦げつきがきつくなります。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR〈C3WJ8RJAR〉
HR-BH3AR-G6BBL〈C3WJ8RJAL〉
HR-BH3AR-G7BBR〈C3WJ9RJAR〉
HR-BH3AR-G7BBL〈C3WJ9RJAL〉
1105202012 53
1105202012 52
1105202012 69
1105202012 68
13 14 01

炊飯モード

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

❶ 点火

点灯

点火の状態

❷ 火力調節

・火力調節つまみを強火側から動かし、⊖の位置(あたりがあります)に合わす。
・火力調節つまみを⊖の位置にしないとうまく炊けない場合があります。

❸ 炊飯設定

〈着火後すぐ〉
ごはんまたはおかゆを選択する

点灯　この位置で使用　ピッ

炊飯湯わかし を押す毎に切り替わります。

湯わかしモード時(P23〜P24)　炊飯モード時　解除

・炊飯中は自動的に火力を切り替えます。
・弱火から中火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
※炊飯モードを解除しても消火しません。

おかゆの場合

終了2分前　点滅

ごはんの場合

自動消火後むらし開始　点灯　ピピピッ

むらし終了2分前　点滅

炊飯時間のめやす
ごはん：約20〜30分
おかゆ：約40〜50分

自動消火

ごはんむらし：約10分
※むらしが終わるまで、ふたを開けないでください。

消灯　ピーッ　ブザー音『ピー』でお知らせし、ランプが消灯します。

❹ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す

消灯

消火の状態

※むらし後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。

点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

ご注意

◇炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。また、炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のキーやボタンを押さないでください。うまく炊けない場合があります。
　ごはんの場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。
◇機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。

油ガード

おかゆについて

◇おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。
　ごはんからおかゆをつくる場合は下記を参考にしてください。
◇味付けは、おかゆが炊きあがり、自動消火してからしてください。

ごはんからおかゆの炊きかた

◇2人分(茶わん約2杯分：300g)の例
①冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
②鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ強火で炊く。
③煮立ったらアクを取り、弱火で10〜15分炊く。
④消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR〈C3WJ8RJAR〉 1105202001253
HR-BH3AR-G6BBL〈C3WJ8RJAL〉 1105202001252
HR-BH3AR-G7BBR〈C3WJ9RJAR〉 1105202001269
HR-BH3AR-G7BBL〈C3WJ9RJAL〉 1105202001268
13 15 01

グリルを使う準備

❶ ガス栓を全開にする

❷ 調理物を入れて、グリルとびらを閉める

（16ページ）

⚠注意

必ず守る **グリルを点火するときは、必ずグリルとびらを閉める**
炎や熱で、やけどのおそれがあります。

初めてグリルを使うとき

◇初めてグリルを使うときは、グリル庫内の油を焼ききるために、グリル焼網を取り出し約8分空焼きしてください。（煙やにおいが出ることがありますが、問題ありません。）
※空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動的に火力を弱めたり、消火する場合があります。（タイマー表示部「02」点滅表示）
消火した場合は、 しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。

食材の準備

魚の下ごしらえ

・冷凍の魚は、しっかりと解凍する。
※しっかりと解凍していないと時間がかかり、安全機能がはたらくことがあります。
・冷蔵の魚は、常温でしばらくおく。
・生魚は、水洗いしたあと、水気をよくふき取る。
・みそ漬けや、かす漬けの魚は、みそやかすをよくふき取る。

魚以外の下ごしらえ

・なすや、ししとうなどの野菜は、表面に切り目を入れる。
・鶏肉など、脂の多い食材は、フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く。

塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減（魚の重量の2%程度）が必要です。
塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

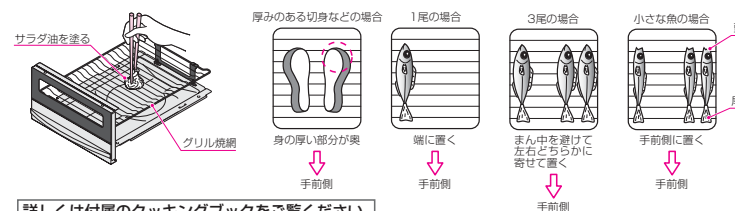
・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにする。
・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにする。
・川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をする。

姿焼きなどの場合

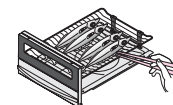
・尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけてください。
また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが薄くなります。

魚を焼くときは

・グリル焼網にサラダ油などを塗ると、こびり付きなどが少なくなります。
・魚は身の厚い部分や、頭を奥にして置いてください。
・魚を1尾だけ焼く場合は、左右どちらか端に置いてください。
・魚を3尾以上焼く場合は、まん中を避け、左右どちらかに寄せて置いてください。
・ししゃもなどの小さな魚は、尾が焦げやすいのでグリル焼網の手前側に置いてください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

魚を取るときのコツ

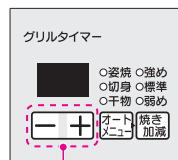
・はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。

⚠注意

禁止 **調理物を取るときなどは、グリル部周辺に触れない**
とくにグリルとびらなどが熱くなっており、やけどの原因になります。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 110520201253
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 110520201252
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 110520201269
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 110520201268
13 16 01

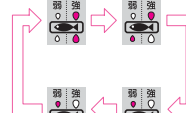
グリルの使いかた：マニュアルグリル

準　備

グリル操作部(シート)

基本操作（グリル）

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

グリルが点火後、タイマーがスタートします。

グリル庫内温度	タイマー
高い場合	6分
低い場合	9分

1～18分（1分刻み）
タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。（連続使用可能時間は18分です。）

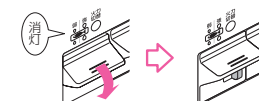
終了30秒前

ピピピッ
秒表示になります。

自動消火(タイマー終了)

ブザー音『ピー』とタイマー表示部点滅でお知らせしたあと、タイマー表示部が消灯します。

4 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す

消灯

消火の状態

点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

途中で消火したい場合

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。

グリルタイマー
消灯

警告

必ず守る

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱』にして焼くようにする
グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

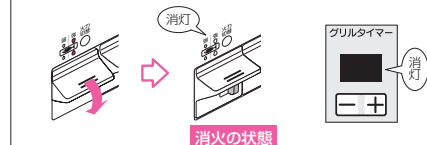
注意

必ず守る

焼きすぎに注意する
魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火ボタンを押して消火してください。

コツ

◇形くずれを防止するには・・・
- 2分程度予熱し、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
- 予熱後一旦消火し、魚をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

グリルタイマーについて

◇グリルが点火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。
- グリル庫内の温度に応じて、タイマー設定6～9分を自動的に設定します。

※タイマー表示は切り上げ表示になっていますので、タイマー表示がすぐに変わる場合があります。

ご注意

- 連続焼きなどでグリル庫内が高温になると、安全のため自動的に火力を弱めたり、消火します。
  グリル過熱防止センサーがはたらき、消火した場合(タイマー表示部「02」点滅表示)は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
- 脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。
- グリル操作部のタイマーは、グリル専用タイマーのためコンロには使用できません。
- 干物や脂分の多い魚(にしん・塩さばなど)は発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。(調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。) また、小魚の干物(めざし・うるめなど)の焼き時間のめやすは2～3分です。(グリル庫内の温度が高い場合は1分程度。) 焼きすぎに注意してください。
  焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

オートグリルモード

準　備

❶❹

グリル操作部（シート）

❷❸

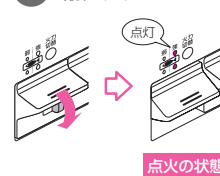
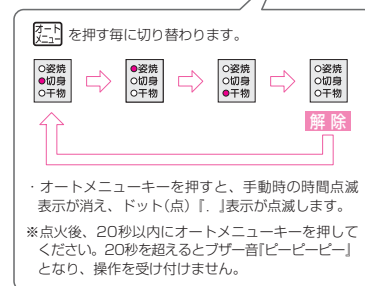
⚠注意

・魚などの焼きかたが浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル（31ページ）で焼く
その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。
・みりん干し・めざし・市販のみりんづけ・うるめいわしの丸干し・身欠きにしんは、マニュアルグリルで焼き、オートグリルモードを使用しない
発火のおそれがあります。

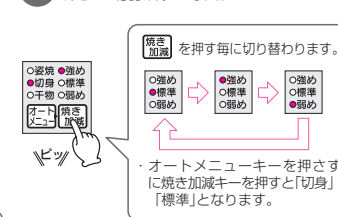
お願い

◇機器が正しい調理時間を予測するため、下記のことをお守りください。
・オートメニューは魚専用です。魚以外は、マニュアルグリルで焼いてください。
・予熱しないで使用してください。
・オートグリル使用中は、グリルとびらを開けないでください。
・種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
◇連続して調理するときなど、グリル庫内の温度が高い場合は、オートグリルモードを受け付けない場合があります。
オートメニュー を押すとブザー音『ピーピーピー』でお知らせします。
しばらく待ってから使用してください。
※すぐに使用したい場合は、マニュアルグリル（31ページ）で使用してください。
◇調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。
余熱で焦げることがあります。

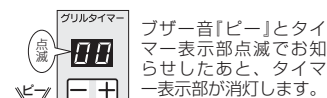
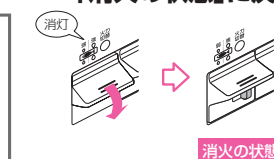
基本操作（グリル）

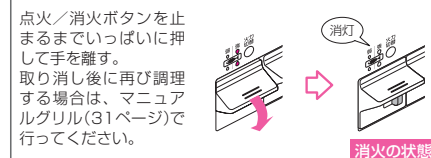
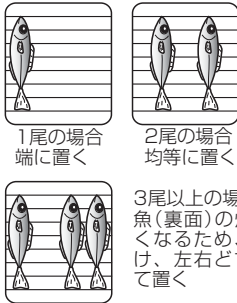
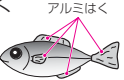
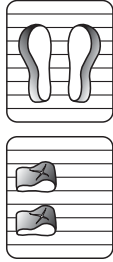
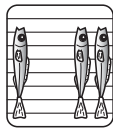
❶ 点 火

❷ メニューを設定する

・オートメニューキーを押すと、手動時の時間点滅表示が消え、ドット（点）『.』表示が点滅します。
※点火後、20秒以内にオートメニューキーを押してください。20秒を超えるとブザー音『ピーピーピー』となり、操作を受け付けません。

❸ 焼き加減を設定する

・オートメニューキーを押さずに焼き加減キーを押すと「切身」「標準」となります。

点火すると機器が調理時間を予測し、時間（分）が表示されるまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。
※自動機能のためグリルタイマー時間の変更はできません。

自動消火（タイマー終了）

ブザー音『ピー』とタイマー表示部点滅でお知らせしたあと、タイマー表示部が消灯します。

❹ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す

点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

オートグリルモードの取り消し

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。
取り消し後に再び調理する場合は、マニュアルグリル（31ページ）で行ってください。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR〈C3WJ8RJAR〉
HR-BH3AR-G6BBL〈C3WJ8RJAL〉
HR-BH3AR-G7BBR〈C3WJ9RJAR〉
HR-BH3AR-G7BBL〈C3WJ9RJAL〉
110520201253
110520201252
110520201269
110520201268
13 18 01

オートグリルモード

◆魚の種類や大きさなどにより、オートメニューと焼き加減を選んでください。

オートメニュー	焼き加減 弱 め	焼き加減 標 準	焼き加減 強 め	魚の置きかた	ポイント
姿焼	★さんま 1〜5尾（1尾 180g以下）	★さんま 1〜5尾（1尾 180g以上） ★あじ 1〜5尾（1尾 200g以下） 鯛 1尾（1尾 250g以下）	★あじ 1〜5尾（1尾 200g以上） 鯛 1尾（1尾 250g以上）	◇頭を奥に 1尾の場合 端に置く 2尾の場合 均等に置く 3尾以上の場合、まん中の魚（裏面）の焼き加減が浅くなるため、まん中をあけ、左右どちらかに寄せて置く 手前側	◇尾・ヒレをきれいに焼く ・多めに塩をつける ・アルミはくで包む アルミはく ◇火通りをよくする ・皮面に切り込みを入れる ◇みそ漬け・照り焼きをきれいに焼く ・表面のみそ漬けタレを十分にふき取り、焼き加減を弱めで調理する
切身	ぶり照り焼き 1〜6切（1切 80g程度） さわらみそ漬け 1〜6切（1切 80g程度）	さば切身 1〜6切（1切 80g程度） 鮭切身 1〜6切（1切 80g程度）	さば切身 1〜2切（1切 150g程度） 太刀魚 1〜6切（1切 80g程度）	◇皮面を上向きに 身の厚い部分を奥に置く 小さい切身は、身の薄い部分を外側にして左右どちらかに置く 手前側	
干物	ししゃも 約10尾 さんま開き 1〜2枚（1枚 100g程度）	あじ開き 1〜4枚（1枚 70g程度） 干しかれい 1〜2枚（1枚 120g程度） ほっけ開き 1〜2枚（1枚 180g以下）	ほっけ開き 1〜2枚（1枚 180g以上）	◇頭を奥に 手前側	◇干物は乾燥しているほど焼けやすくなっています ◇脂のりがよい場合は焦げやすくなります

お願い

◇厚みのある魚など（切身 2.5cm、姿 4cmを超えるもの）は中まで火が通りにくいので、マニュアルグリル（31ページ）で様子を見ながら焼いてください

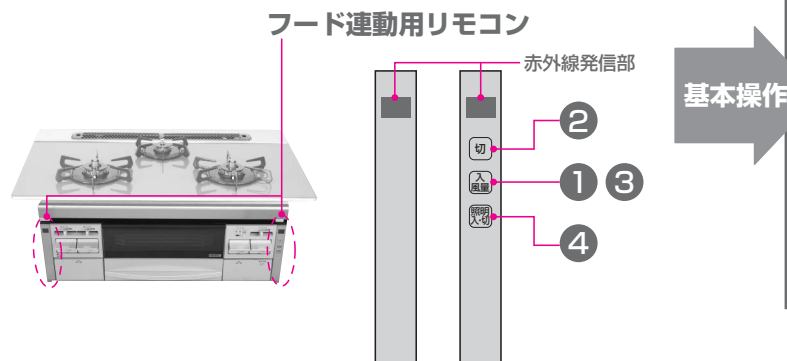
★：さんま、あじを5尾焼くと、まん中の魚（裏面）の焼き加減が浅くなります。
1〜4尾で焼くことをおすすめします。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 110520201253
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 110520201252
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 110520201269
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 110520201268
13 19 01

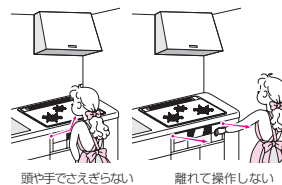
レンジフードファン連動機能の使いかた

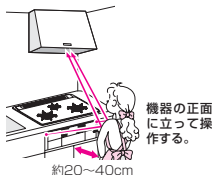
必ず専用のフード連動用リモコンを使用してください。

※指定以外のレンジフードファンでは連動しません。この機器には、フード連動用リモコンが付属されていません。フード連動用リモコンを別売しています。
お問い合わせ、お求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。

フード連動用リモコン

ご注意

◎下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意する。
- 赤外線発信部の近くに立ちすぎている。
- 前かがみで操作し、手や顔で信号がさえぎられている。
- 機器の横に立って操作している。
- テレビ・エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
- 機器の赤外線発信部やレンジフードファン側の赤外線受信部が汚れて、通信に弊害が生じている。
- 赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作している。
- レンジフードファンの受光部に太陽光が当たったり、受光部と照明が近すぎる。

※連動しにくい場合は、レンジフードファンのスイッチもしくは、機器のフード連動用リモコンで操作する。

お願い

- 点火／消火はカウンターから約20～40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。
- レンジフードファンに関する取扱注意および使いかたは、レンジフードファンの取扱説明書をよくお読みください。

◆レンジフードファン連動機能とは
- 機器の点火および消火操作により、機器から出される赤外線信号が、機器を操作する人に反射し、レンジフードファン側で受信し、レンジフードファンを自動的に運転／停止させるものです。

手動運転の場合

❶ 運 転　❷ 停 止　❸ 風量切替　❹ 照明 入・切

- レンジフードファンの種類により、
- **すぐ停止する。**
- **約3分後に停止する。**
- **常時換気に移行する。**

場合があります。

- 入風量 を押す毎に、風量が切り替わります。
- レンジフードファンの(風量)表示ランプを確認してください。

照明入・切 を押す毎に切り替わります。
"点灯"⇨"消灯"

自動運転の場合

・コンロまたはグリルの点火／消火操作をすることで、自動的にレンジフードファンが運転します。※イラストはコンロの場合

① 運転(点火)　② 停止(消火)

・レンジフードファンが停止または、常時換気となります。

- "標準"または"中"の風量で動作しますが詳細については、レンジフードファンの取扱説明書を参照してください。なお、すでに他のコンロやグリルを使用している場合は、使用時の風量を維持します。
- 必ず点火操作後(約5秒以内)にレンジフードファンが運転していることを確認してください。
- 風量切り替えは手動で行ってください。

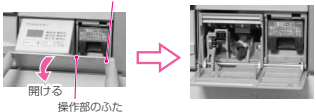
- レンジフードファンは消火操作から約3分後に自動停止または、常時換気となります。(レンジフードのタイプにより、常時換気のない場合があります。詳細についてはレンジフードファンの取扱説明書を参照してください。)
- 消火操作を行っても他のコンロやグリルなどを使用中の場合、レンジフードファンは停止しません。

※自動消火時(立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など)にはレンジフードファンは自動停止しません。機器の消火操作またはフード連動用リモコンの"切"キーを押してください。

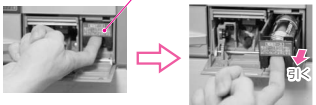
レンジフードファン連動機能をOFF(ON)にする場合

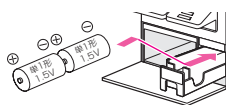
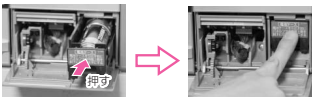
機器のフード連動用リモコン(右)の操作部で 入風量 切 を3秒以上同時に押す。
レンジフードファン連動機能をOFFにするとレンジフードの照明が点灯時は消灯に、消灯時は点灯に自動で切り替わります。
レンジフードファン連動機能をONにした場合も同じです。
※乾電池を抜いたりしたとき、上記設定が解除になりレンジフードファン連動機能がONの状態に戻ります。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 110520201253
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 110520201252
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 110520201269
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 110520201268
13 20 01

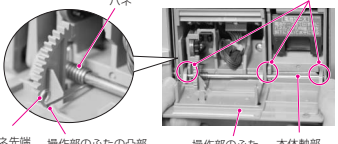
電池交換

1 右パネル下面の上部を押し操作部を開ける。

2 操作部のふたの左右側面の凹部に指を引っかけて、矢印の方向に開ける。

※操作部のふたは約90°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。ふたが外れ落ちる原因になります。もし外れた場合は、下記の「操作部のふたが外れた場合の取り付け方法」を参照してください。

3 電池ケースの下部に指を引っかけて、引き出す。

※電池ケースを引き出すときは、ゆっくり引き出してください。強くひきだしますと、破損の原因になります。
※電池ケースは落下防止のため、途中で止まる仕様になっています。

4 アルカリ乾電池(単1形：2個)の⊕⊖を確かめ、電池ケースに組み込む。

※乾電池の挿入方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。乾電池の寿命が短くなります。

5 電池ケースを奥まで押し込む。

6 操作部のふたを元どおり確実に閉める。

◆操作部のふたが外れた場合の取り付け方法

操作部のふたを水平に、ツメ部(3ヶ所)を本体軸部に当て(バネ先端が操作部のふたの凸部にのらないようにしてください。)、少し斜めにしてからパチンと音がするまではめ込んでください。

⚠注意

禁止

乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しない
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、**目などに入ると大変危険です。**

お願い

◇乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量が全くなくなった場合、電池交換サインは点灯しません。
◇乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点灯)めやすは約１年です。
◇アルカリ乾電池(単1形：2個)でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
◇未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電池交換サインが点灯する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池(単1形：2個)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
◇電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。

お手入れ<その前に>

◎お手入れは、『機器が冷えていることを確認』
『ガス栓を閉める』
『点火/消火ボタンをロックする(16ページ)』
『手袋をする』

⚠注意

- **お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う**
  とくにグリル排気口の中側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
  やけどや機器の角などでけがをする原因になります。
- **お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認する**
  火災の原因になります。
- **バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る**
  水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼になります。**
- **バーナーキャップを正しく取り付ける**
  誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、点火しなかったり炎が不均一になり、**異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。**
- **ごとく・バーナーリングカバーは、正しく取り付ける**
  誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、**鍋の転倒によるやけどや、点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**

お手入れ道具・洗剤について

	お手入れ道具・洗剤	
○	スポンジたわし、やわらかい歯ブラシ、やわらかい布、台所用中性洗剤 ※トッププレートのみ：ガラストップ用クリーナー LP 0125A、クリームクレンザー ※トッププレート以外には使用しないでください。	
×	ナイロンたわし、亀の子たわし、金属たわし、スポンジたわし裏面、クレンザー、ミガキ粉、硬い歯ブラシ	◇キズの原因になるもの ・部品・ガラス・ホーロー・フッ素コート・クリアコートや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
×	酸性洗剤・アルカリ性洗剤・漂白剤、シンナー・ベンジン・アルコール	◇部品やホーロー・フッ素コート・クリアコートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの
×	歯みがき粉、弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー、重曹	◇樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ、変色・さびの原因になるもの
直接かけて使ってはいけないもの	スプレー式洗剤	・機器内部に洗剤が入ると故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

お願い

・ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにすると汚れがこびり付き、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れしてください。
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
・バーナーキャップ・ごとく・バーナーリングカバー・グリル排気口カバー・グリル部品(グリルとびら、グリル焼網、グリル受け皿、サイドカバー)は外せます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR <C3WJ8RJAR>
HR-BH3AR-G6BBL <C3WJ8RJAL>
HR-BH3AR-G7BBR <C3WJ9RJAR>
HR-BH3AR-G7BBL <C3WJ9RJAL>
1105202001253
1105202001252
1105202001269
1105202001268
13 21 01

お手入れ<コンロ部>

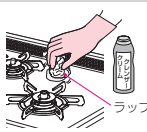
◎お手入れは、『機器が冷えていることを確認』
『ガス栓を閉める』
『点火/消火ボタンをロックする(16ページ)』
『手袋をする』

◎洗剤を使用したあとは、洗剤が残らないようにしてください。
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認してください。

トッププレート

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※硬いお手入れ道具(40ページ参照)を使用すると**塗装のはがれ、キズなどの原因になります。**

取れにくい汚れのとき

・メラニン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザー(表面印刷がうすくなるため、常用はしないでください)をつけてこすり、ふき取ってください。
※バーナーリングカバー・バーナーリング・バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、**塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。**

機器表面・操作部

・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのとき

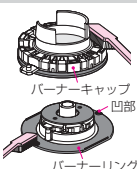
・台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※グリルとびら取っ手には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

バーナー部

バーナーキャップ・バーナーリング

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※硬いお手入れ道具(40ページ参照)を使用すると**塗装のはがれ、キズなどの原因になります。**

目づまりしたときは

・凹部などは、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
こびり付いた汚れは、つまようじなどで汚れを取り除いてください。
※目づまりや汚れは、**不完全燃焼や点火不良の原因になります。**

点火プラグ・立消え安全装置・温度センサー

・煮こぼれなどの汚れを乾いた布でふき取ってください。
※洗剤などは使用しないでください。

立消え安全装置　温度センサー　点火プラグ　温度センサー　上下にスムーズに動くことを確認

※点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーにキズや衝撃をあたえないようにしてください。
※温度センサーは軽い力で、上下にスムーズに動くことを確認してください。

取り付けかた

・バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、取り付けてください。
※点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。

※高火力コンロ用は、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。

⚠注意

必ず守る

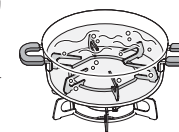
バーナーキャップは正しく取り付ける
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、
・点火しない場合があります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
・機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
・誤セットのまま使用すると、**機器寿命が短くなるおそれがあります。**

ごとく・バーナーリングカバー・グリル排気口カバー

ごとく・グリル排気口カバー

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
・汚れがひどいときは、台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。

取れにくい汚れのとき

・煮洗いすると、さらに汚れが落としやすくなります。
水を入れた大きめの鍋に、ごとくやグリル排気口カバーを入れ、約30分加熱し、そのあと水洗いして、水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※煮洗いしたごとくやグリル排気口カバーを取り出すときは、やけどなどに注意してください。

バーナーリングカバー

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
・汚れがひどいときは、台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。
※こびり付いた汚れ(炭化物)を硬いお手入れ道具や研磨剤入り洗剤など(40ページ)でこすると、**塗装のはがれ、変色、光沢がなくなるおそれがあり、表面に発生するキズの原因になります。**
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

取り付けかた

グリル排気口カバー
・グリル排気口カバーをグリル排気口の枠に合わせて取り付けてください。

バーナーリングカバー
・バーナーリングカバーのママークを手前にし、欠き部前後2ヶ所をバーナーリングの凹部前後2ヶ所に入れて、正しく取り付けてください。

ごとく
・ごとくは内側の凸部2ヶ所を、バーナーリングカバーの欠き部前後2ヶ所に入れて、正しく取り付けてください。

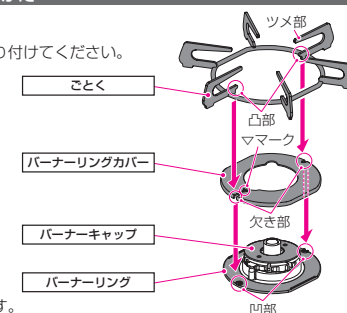
バーナーキャップ
※バーナーキャップの取り付け方法は、41ページ(**バーナー部** 取り付けかた)を参照してください。
※バーナーリングは、トッププレートに固定されています。

ツメ部　ごとく　凸部　ママーク　バーナーリングカバー　欠き部　バーナーキャップ　バーナーリング　凹部

⚠注意

必ず守る

ごとく・バーナーリングカバーは、正しく取り付ける
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、**鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

※ごとくのツメ部がグラグラしていると、鍋などをのせたとき、鍋などの転倒の原因になります。
(新しいごとくと交換してください。)

フード連動用リモコンのお手入れ

・水や中性洗剤を含ませた布などの、やわらかい物でお手入れをしてください。
※金属たわし・ナイロンたわし・ミガキ粉などの固いものや、台所用中性洗剤以外の洗剤(レンジクリーナーや漂白剤などのアルカリ性洗剤は、キズやシミ・変色・はがれの原因となりますので、使用しないでください。
※赤外線発信部(37ページ)にキズがついたり、油汚れを放置するとレンジフードファンが連動しない場合があります。

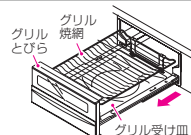
お手入れ〈グリル部〉

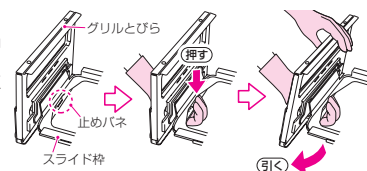
◎お手入れは、『機器が冷えていることを確認』
『ガス栓を閉める』
『点火/消火ボタンをロックする(16ページ)』
『手袋をする』

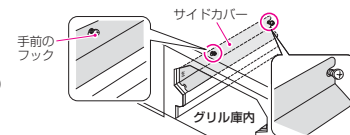
取り外しかた

スライド枠は取り外せません

グリル焼網・グリル受け皿

・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。
・グリル焼網・グリル受け皿を持ち上げて取り外す。
※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網、スライド枠が熱くなっていますので注意してください。
※グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。

グリルとびら

・スライド枠とグリルとびらを固定している止めバネを押し下げ、もう片方の手を添えながら、手前に引く。
※グリル焼網をセットした状態では、グリルとびらは正しく取り外すことができません。
※スライド枠は取り外せません。

サイドカバー

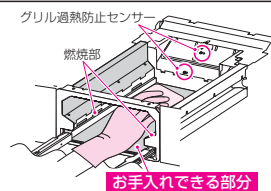
・手前のフックからサイドカバーを取り外す。
※サイドカバーは、(左)(右)があります。
※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り外してください。

グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバー・スライド枠・グリル庫内

グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバー・スライド枠

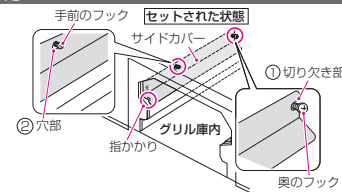
・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※汚れたまま放置したり、使用すると、こびり付いた脂汚れがとれにくくなり、シミが残ったり、フッ素コート(グリル焼網)、クリアコート(グリル受け皿)の**はく離の原因となったり、発火することがあります。**

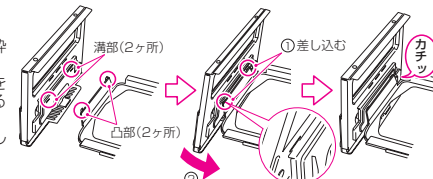
グリル庫内（側部・底部）

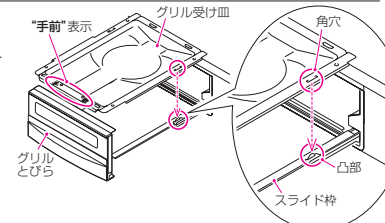
・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジでふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。
変色・変質・さび・割れの原因になります。
※燃焼部(バーナー)には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてあるので触らないでください。
正しくはたらかなくなるおそれがあります。

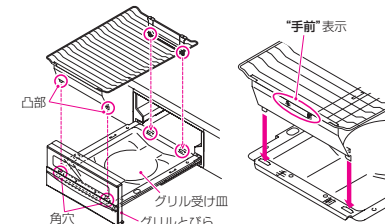
◎洗剤を使用したあとは、洗剤が残らないようにしてください。
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認してください。

取り付けかた

サイドカバー

①奥のフックに、切り欠き部を差し込む。
②手前のフックに穴部を引っかける。
※サイドカバーは、(左)(右)がありますので、注意してください。
指かかりのある手前側に左または右と表示しています。
※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り付けてください。

グリルとびら

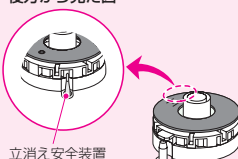
①グリルとびらの溝部(2ヶ所)に、スライド枠の凸部を差し込む。
②左右2ケ所が確実に差し込まれていることを確認し、とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。
※グリル焼網を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り付けできません。

グリル受け皿

・スライド枠の凸部(左右)にグリル受け皿の角穴が入るように置く。
※"手前"と表示している方をグリルとびら側にしてください。

グリル焼網

・グリル受け皿の角穴にグリル焼網の凸部(4ヶ所)を差し込む。
※"手前"と表示している方をグリルとびら側にしてください。

グリルとびらが閉まりにくい場合は、サイドカバー、グリル受け皿、グリル焼網が正しく取り付けされていません。再度きっちりと取り付けてください。

安全機能

・使用中に自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。
※乾電池の消耗が早くなります。
・お知らせ表示は53ページを参照してください。

機能	内容
立消え安全装置 （コンロ／グリル）	◇風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。 （完全にガスが止まるまで数秒かかります。） ※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。 ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは、きれいにふき取ってください。 また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。 （点火不良の原因になります。） 後方から見た図
消し忘れ消火機能 （コンロ／グリル）	〈コンロ〉 ◇点火後、 約120分（高温で自動的に火力調節している場合は約30分）経過すると自動的にガスを止め、消火します。 ※高火力コンロは、センサー解除モード使用時、約60分（高温で自動的に火力調節している場合は約30分）で自動的にガスを止め、消火します。 ※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。（54ページ） 〈グリル〉 ◇点火後、約18分経過すると自動的にガスを止め、消火します。
点火／消火ボタン戻し忘れブザー （コンロ／グリル）	◇タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。 乾電池が消耗するので、すぐに点火／消火ボタンを戻してください。 ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。 戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
天ぷら油過熱防止機能 （コンロ）	◇油温が約250℃になると強火⇔弱火をくり返し、この状態が約30分続くと、自動的にガスを止め、消火します。 それ以上に温度が高くなると、約30分を経過する前に自動的にガスを止め、消火します。 ※後コンロは、約250℃で自動的にガスを止め、消火します。 ※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。 ※センサー解除モードを使用しているコンロのみ、この機能ははたらきません。 **⚠警告** 発火注意 センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火し、火災の原因になります。 **⚠注意** 必ず守る 天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する やけどやけがの原因になります。

機能	内容
焦げつき自動消火機能 （コンロ）	◇焦げつきや空だきの場合、自動的にガスを止め、消火します。 ・焦げの程度は、鍋の材質・火力・調理物によって異なります。 ※弱火から強火に切り替えたときに温度センサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。 ※センサー解除モードを使用しているコンロのみ、この機能ははたらきません。
グリル過熱防止センサー （グリル）	◇グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高くなった場合や、連続焼きや空焼きなどで高温になると、自動的に火力を弱めたり、ガスを止め、消火します。 **⚠注意** 必ず守る グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する やけどやけがの原因になります。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 110520201253
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 110520201252
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 110520201269
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 110520201268
13 24 01

Q&A(よくあるご質問)①

コンロ

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
センサー解除をしているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	–	・温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止め、消火したりすることがあるためです。	–
コンロ使用時の現象 ご質問の詳細 ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 鍋底がひどく焦げついて消火する ⑥ 揚げものがうまくできない	①②③④⑤⑥	・鍋の形状や材質が適していますか?	15
		・鍋底が温度センサーと密着していますか?	4・7
		・鍋底や温度センサーが汚れていませんか?	
	①②③④⑥	・油の量は適切ですか? 油量500mL～1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	15・21・22
	①③	・温度センサーが高温になっていませんか? 安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	45
	①⑤	・焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度がかわります。 ホーロー製の鍋や、カレー・シチュー・カラメル・みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	–
		・鍋底が焦げついて消火していませんか? 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	46
	①	・コンロタイマーが終了していませんか? 再度点火してください。	20
		・長時間使用していませんか? コンロは、点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	45
		・弱火の状態で機器下のキャビネットとびらをはやく開閉していませんか? また、グリルとびらをはやく開閉していませんか? はやく開閉すると消火することがあります。 ゆっくり開閉してください。	13
	③	・冷凍食品や冷凍した調理物をそのまま調理していませんか? 解凍してから調理してください。	–
	④	・鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。 弱火⇔強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。	45
		弱火になると支障のあるときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。(高火力コンロのみ)	18

コンロ

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
点火すると他のバーナーもスパーク(パチパチ)する	–	・1ヶ所の点火操作ですべてのバーナーがスパークします。 異常ではありません。	–
点火/消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する	–	・楽々点火方式で点火/消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(最長約7秒) 異常ではありません。	–
炊飯モードで上手に炊飯ができない ご質問の詳細 ① ふきこぼれる ② ごはんがかたい ③ ごはんがやわらかい ④ ごはんが焦げる ⑤ 誤って途中で消火してしまった	①②③④	・炊飯に適した鍋を使用していますか?	15・26
		・鍋底が温度センサーと密着していますか?	4・7・26
		・炊飯量は適切ですか? ごはん1～5合、おかゆ0.5～1合が適切です。	25
		・お米の量や水量を正しく計量していますか?	25
		・火力を炊飯位置に正しく調節していますか? 火力が炊飯位置より強火側の場合、ごはんがかために、弱火側の場合、やわらかめになります。	28
	①②④	・よく洗米していますか?	25・26
		・無洗米を使用していませんか? 1～2回洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	26
	②③	・銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	–
	②	・浸しおき時間は十分ですか?	25・26
		・炊飯途中にふたを開けていませんか?	27
		・炊き上がったあと、約10分むらしていますか?	27・28
	③	・むらしたあと、ごはんをかき混ぜていますか?	28
	④	・炊きこみごはんではありませんか? 白米にくらべ焦げやすくなります。	25
	⑤	・もう一度炊飯モードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。 (おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。)	27・28
湯わかしモード使用時の現象 ご質問の詳細 ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる	①②③	・湯わかしに適した鍋を使用していますか?	15・23
		・鍋底が温度センサーと密着していますか?	4・7
		・水の量は適切ですか? 水量500mL～2000mLが適切です。	15・23
	①②	・お湯(70℃以上)を湯わかしモードでわかしていませんか?お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。	23
	①	・火力を弱火にしていませんか? 火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。	
	②	・加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりしていませんか?	

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 1105202001253
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 1105202001252
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 1105202001269
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 1105202001268
13 25 01

Q&A(よくあるご質問)②

グリル

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
グリル使用時の現象 ご質問の詳細 ① 焼けすぎる ② 焼け足りない ③ 焼きムラ ④ 煙が出る ⑤ オートメニューを受け付けない ⑥ 火力が変わる ⑦ 調理中に消火する	②③④⑦	・グリルとびらは確実に閉まっていますか?	—
	①②③	・焼き加減の設定、魚などの調理物の置きかたは合っていますか?	30・35・36
		・食材にあった火力にしていますか?	31・32
	②③	・グリル排気口カバーは付いていますか? グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。	42
	①	・みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みそやかすは取ってから焼いていますか?	30・36
	②	・冷蔵庫から出した冷たいままの魚などを焼いていませんか? 完全に解凍していますか?	13・30
	④	・脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。異常ではありません。	32
		・初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙やにおいが出ます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためです。 異常ではありません。	29
	⑤	・連続焼きなどでグリル庫内の温度が高くなっていませんか? グリル庫内の温度が高すぎると、オートグリルモードは受け付けません。マニュアルグリルは受け付けますが、過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。 グリル庫内が冷めるまで(約3分)待ってから使用してください。	33
	⑥	・オートグリルモード使用時は、火力を自動的に切り替えます。異常ではありません。	–
	⑦	・グリルタイマーが終了していませんか? 再度点火してください。	32
		・連続焼きなどでグリル庫内が高温になっていませんか? グリル庫内が冷めるまで(約3分)待ってから使用してください。	32・46
点火すると他のバーナーもスパーク(パチパチ)する	–	・1ヶ所の点火操作ですべてのバーナーがスパークします。 異常ではありません。	–
点火/消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する	–	・楽々点火方式で点火/消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(最長約7秒) 異常ではありません。	–

音

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ① 消火後に「ピー」とブザー音がする ② 「ポン」と音がする ③ 「カチッ」と音がする ④ キシミ音がする ⑤ 「シャー」と音がする ⑥ 点火初期に「ポッポッ」と音がする	①	・点火/消火ボタンを戻し忘れていませんか? タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、点火/消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音「ピー」でお知らせします。 乾電池が消耗するので、すぐに点火/消火ボタンを戻してください。 ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。 **戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。**	—
	②	・バーナーキャップを正しく取り付けていますか? コンロバーナー使用後の「ポン」という火の消えたときの音です。異常ではありません。 バーナーキャップが正しく取り付けされていないと上記のような音がする場合があります。	41
	③	・火力を切り替える動作音です。 異常ではありません。	–
	④	・点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。	
	⑤	・コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音です。 異常ではありません。	
	⑥	・機器が冷えている状態で点火するとしばらく「ポッポッ」と音のする場合があります。 異常ではありません。 機器が温まると音はなくなります。	

その他

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する	–	・乾電池が消耗していて、機器を作動させる電圧がなくなったためです。 新しいアルカリ乾電池(単1形:2個)に交換してください。	39
乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	–	・乾電池に記載されている使用期間を確認してください。 未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形:2個)に交換してください。	39

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉
110520201253
110520201252
110520201269
110520201268
13 26 01

故障かな？と思ったら

こんなときは	詳細の番号	確認してください	ご確認していただくページ
点火しない 症状の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパークしない ④ 点火してもすぐ消える	①②③④	・電池交換サインが点滅していませんか？ 乾電池が消耗していて、機器を作動させる電圧がなくなったためです。新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	39
		・バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	12・41
		・点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？	18・32
		・アルミはく製品を受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	7
	①②③	・バーナーの炎口がつまっていませんか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	41
		・グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。	–
	①②	・ガス栓を全開にしていますか？	16・29
		・ガス配管に空気が残っていませんか？ (長期間使用していなかったり、朝一番など)点火操作を繰り返してください。	–
		・鍋底のへこみが大きな(約4mm以上)鍋を使用していませんか？ 温度センサーが正しく密着していません。 底がへこんでいない鍋を使用してください。	4・7
	①③	・ロックを解除していますか？	16
	④	・温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置が作動して消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	–
炎の状態がおかしい 症状の詳細 ① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすすがつく	①②③④⑤⑥	・バーナー炎口がつまっていませんか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	41
		・バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	12・41
	①②③④⑤	・風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風があたっていませんか？	9・12
	②④⑤⑥	・アルミはく製品を受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	7
	②⑤	・換気をしていますか？	9
		・火力調節をはやく操作していませんか？ はやく操作すると、炎が赤くなったり、消火する場合があります。 異常ではありません。ゆっくり操作してください。	–
	②	・加湿器を使用していませんか？ 加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	–
		・コンロとグリルを同時に使用していませんか？ グリル使用時にコンロを使用すると焼きものの塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。	–
		・火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	–

こんなときは	詳細の番号	確認してください	ご確認していただくページ
炎の状態がおかしい(続き) 症状の詳細 ⑤ 使用中炎が消える	⑤	・弱火の状態で機器下のキャビネットとびらをはやく開閉していませんか？ また、グリルとびらをはやく開閉していませんか？ はやく開閉すると消火することがあります。 ゆっくり開閉してください。	13
すぐに消火しない	–	・バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	–
強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	–	・バーナー内のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	–
グリル使用中に、魚などの脂の「パチパチ・ジュージュー」とはねる音がする	–	・魚などに含まれている水分が油と接触して蒸発する音です。 異常ではありません。	–
部品が変色する 症状の詳細 ① 表面が変色する ② ごとくが変色する	①②③	・酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	40
	②③	・ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。	–
※レンジフードファンが動作しない(赤外線反射方式)	–	・乾電池が入っていますか？	–
		・換気連動がOFFになっていませんか？ 乾電池が消耗していませんか？ 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	38・39
		・赤外線発信部または受光部が汚れていませんか？	37・42
		・赤外線発信部の正面で操作していますか？	37
		・赤外線発信部からの信号がさえぎられていませんか？	37
※レンジフードファンが停止しない	–	・消火してから約3分以上たっていませんか？ レンジフードファンの種類により、停止方法が異なります。 レンジフードファンの取扱説明書を参照してください。	38
		・赤外線発信部の正面で操作していますか？	37
		・赤外線発信部からの信号がさえぎられていませんか？	37

※別売のフード連動用リモコン使用時。(対応しているレンジフードファンとの組み合わせが必要です。)

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 1105202012 53
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 1105202012 52
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 1105202012 69
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 1105202012 68
13 27 01

次の表示が出たら

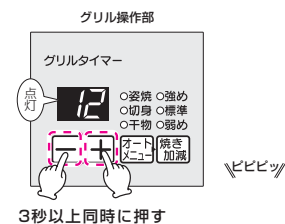
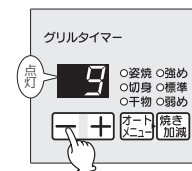
	お知らせ表示	原因	処置
コンロ	ランプ表示（点滅）＋コンロタイマー表示部（点滅） 00	タイマー設定時間が終了したとき	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。
	11	バーナー不着火（点火に失敗したとき）	
	12	バーナー途中消火（煮こぼれや風などで消火したとき）	
	02	焦げつきや異常高温になったとき	
	01	点火／消火ボタンを長く押し続けたとき	
		コンロ消し忘れ消火機能が作動したとき	
グリル	グリルタイマー表示部（点滅） 00	タイマー設定時間が終了したとき	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。グリル過熱防止センサーがはたらいているときは、点火しても手を離すと消火します。しばらく（約3分）待ってから再点火してください。
	11	バーナー不着火（点火に失敗したとき）	
	12	バーナー途中消火	
	02	グリル過熱防止センサーが作動したとき（空焼きした場合や、焼きすぎた場合）	
	01	点火／消火ボタンを長く押し続けたとき	
乾電池	電池交換サイン（点滅）	乾電池が消耗してきたとき	乾電池を交換してください。（39ページ）アルカリ乾電池（単1形：2個）
その他	上記の処置で直らないときや、次の表示が出たとき 10 24 30 31 32 70 71 72 73		点検が必要です。点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。

◇**自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを戻してください。**
点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

安全・便利機能の使いかた

カスタマイズ機能

以下の機能を設定変更することができます。
・**コンロ消し忘れ消火機能時間**：工場出荷時（初期設定）は、「120分」に設定されています。
※機器を使用していない状態で操作してください。

◇点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押し、グリルタイマーの ー・＋ 3秒以上同時押しを、10秒以内に終了する。

◇グリルタイマーの ー・＋ で、設定時間を切り替える。（10分単位）
※120分・110分・・・30分の時間設定ができます。（初期設定：120分）
例）"9" にすると、コンロ消し忘れ消火機能時間は、90分になります。

・コンロ消し忘れ消火機能時間を変更した場合は、センサー解除時の連続使用可能時間は、下表のようになります。

コンロ消し忘れ消火機能時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
センサー解除時連続使用可能時間	30分	40分	50分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分

⇧ 工場出荷時

◇点火／消火ボタンを元に戻すと、表示されている時間に自動設定されます。
（ブザー音：『ピー』）

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉
110520201253
110520201252
110520201269
110520201268
13 28 01

仕様

600幅ガラストップビルトインコンロ			
品名コード	トッププレート	前面パネル	型式名
HR-BH3AR-G6BBL/R	ブラック	ブラック	C3WJ8RJAL/R
HR-BH3AR-G6SSL/R	シルバーミラー	シルバー	
HR-BH3AR-G6GSL/R	シルバーグレー		

750幅ガラストップビルトインコンロ			
品名コード	トッププレート	前面パネル	型式名
HR-BH3AR-G7BBL/R	ブラック	ブラック	C3WJ9RJAL/R
HR-BH3AR-G7SSL/R	シルバーミラー	シルバー	
HR-BH3AR-G7GSL/R	シルバーグレー		

項目	600幅ガラストップ	750幅ガラストップ
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能 ・コンロ消し忘れ消火機能 }（コンロバーナー） ・グリル過熱防止センサー ・グリル消し忘れ消火機能 }（グリルバーナー）	
付属品	・取扱説明書（保証書付）　・設置工事説明書　・クッキングブック ・事業所一覧　・アルカリ乾電池（単1形：2個）	
タイプ	600幅ガラストップ	750幅ガラストップ
外形寸法	高さ265mm×幅598mm×奥492mm（トッププレート幅592mm）	高さ265mm×幅598mm×奥492mm（トッププレート幅737mm）
質量（本体）	24.5kg	25.5kg

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW					ガス接続
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
		高火力コンロ	標準コンロ	後コンロ	グリル		
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.21 {1,900kcal/h}	9.77 {8,400kcal/h}	Rc1/2 （メネジ）
	12A	3.90 {3,350kcal/h}	2.79 {2,400kcal/h}	1.20 {1,030kcal/h}	2.06 {1,770kcal/h}	9.10 {7,830kcal/h}	R1/2 （オネジ）

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

◇『Q&A（よくあるご質問）』『故障かな？と思ったら』『次の表示が出たら』を見て、もう一度確認してください。
◇確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店、ガス事業者または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　　名：ガスビルトインコンロ
2. 品名コード：グリル操作部前面に貼付のシールを参照してください。
(HR-BH3AR-G6BBL・HR-BH3AR-G6BBR・HR-BH3AR-G6SSL・HR-BH3AR-G6SSR)
(HR-BH3AR-G6GSL・HR-BH3AR-G6GSR・HR-BH3AR-G7BBL・HR-BH3AR-G7BBR)
(HR-BH3AR-G7SSL・HR-BH3AR-G7SSR・HR-BH3AR-G7GSL・HR-BH3AR-G7GSR)
3. 機器コード：グリル操作部前面に貼付のシールを参照してください。
（11-052-02-01252・11-052-02-01253・11-052-02-01256・11-052-02-01257）
（11-052-02-01264・11-052-02-01265・11-052-02-01268・11-052-02-01269）
（11-052-02-01272・11-052-02-01273・11-052-02-01280・11-052-02-01281）
4. 型　式　名：電池ケースふた内側に貼付の銘板を参照してください。（6ページ）
（C3WJ8RJAL・C3WJ8RJAR・C3WJ9RJAL・C3WJ9RJAR）
5. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
6. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

◇ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者にお問い合わせください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
◇この機器は13A（12A）・LPガスのみの仕様です。他のガス種には調整・改造できません。

保証書

取扱説明書の58ページが保証書になっています。

◇保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
◇無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）いたします。

補修用性能部品の保有期間

◇この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

Memo

保証書

保　証　書

品名コード　HR-BH3AR-G6BBL・HR-BH3AR-G6SSL・HR-BH3AR-G6GSL
HR-BH3AR-G6BBR・HR-BH3AR-G6SSR・HR-BH3AR-G6GSR
HR-BH3AR-G7BBL・HR-BH3AR-G7SSL・HR-BH3AR-G7GSL
HR-BH3AR-G7BBR・HR-BH3AR-G7SSR・HR-BH3AR-G7GSR

型　式　名　C3WJ8RJAL・C3WJ8RJAR
C3WJ9RJAL・C3WJ9RJAR

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記部品については、別途以下の年数を保証します。
電装基板…3年

2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出下さい。原則として、出張修理いたします。

3．サービス員がお伺いした時に、保証書をご提示下さい。

4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。

（１）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合。
（２）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合。
（３）　機器を調整、改造された場合の不具合。（但し、当社都合の場合はのぞきます。）
（４）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合。
（５）　建築躯体の変形等機器本体以外に起因する当該機器の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象。
（６）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合。
（７）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合。
（８）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合。
（９）　指定規格以外のガスをご使用したことに起因する不具合。
（１０）　本保証書を紛失された場合。

5．無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせ下さい。

保証履行者：　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者：　株式会社ハーマンPRO　〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10

■お買い上げおよび販売店

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日

販　売　店		扱者印	
住　　　所			
電話番号			

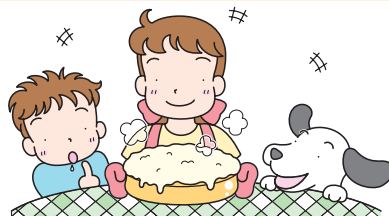
修理記録
この本体の修理記録は、機器内部に貼付の機器分解シート内に記録します。

■お客さまへ
1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認して下さい。
2．本保証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存して下さい。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧下さい。
4．この保証書によって保証書を発行している者(保証履行者・保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 1105202001253
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 1105202001252
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 1105202001269
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 1105202001268
13 30 01

グリルでこんな料理もできます

オーブントースターで調理できる市販の冷凍食品(グラタン、ピザ、フライなど)が調理できます。

ピザなど裏面がこげやすい調理物の場合、しわをよせたアルミはくを2枚重ねて下に敷きます。周囲がこげる場合には、アルミはくの端を立てましょう。

油物（肉類・フライ類）は、アルミはくを敷かずにそのまま焼いてください。
アルミはくを下に敷いて焼くと油がたまり、燃える危険性があります。

バラエティ料理の時間早見表 予熱なし

料理名	分量	火力調節		焼き時間	調理ポイント
		上火	下火		
焼きナス	ナス 4個 2個 (1個 約100g)	強	強	約9分 約7分	ナスは縦方向に5～6本切り目を入れ、丸ごと焼き、焼きあがれば皮をむく。
焼きおにぎり	おにぎり 6個 2個 (1個 約100g)	強	強	約10分 約8分	素焼き(約4～6分)後、たれ(6個分：しょうゆ大2、みりん小1/2)を塗り、再度4分焼く。
焼き厚揚げ	厚揚げ 8個 4個 (1個 約80g)	強	弱	約10分 約8分	厚揚げは熱湯をかけ、油抜きしてから焼く。
焼きとうもろこし	とうもろこし 3本 2本	強	弱	約13分 約11分	トウモロコシをアルミホイルで包み、焼いている途中(6～7分経過後)に半回転させて焼く。
焼きもち	もち 8個 4個 (1個 約50g)	弱	弱	約6分 約5分	焼いてる途中に、もちの位置を変えて焼く。

・グリル庫内の温度が高くなった場合や約15分以上連続で使用した場合などは、自動的に弱火になったり、消火したりするときがあります。(詳しくは取扱説明書をご覧ください。)

※火加減、焼き時間はあくまで目安です。量や好みにより調節してください。

無水ワイド両面焼グリル

COOKING BOOK

クッキングブック

「温調機能」「グリル機能」を使った簡単便利なレシピBook！

コ065-02

取扱説明書

HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 110520201253
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 110520201252
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 110520201269
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 110520201268
13 31 01

コンロ
揚げもの

豚肉の京風白味噌煮込み 酒の肴としてもよく合います。 367kcal

材料（4人分）

	豚バラブロック	300g
	薄口醤油	少々
	片栗粉	少々
A	白味噌	50g
A	卵黄	1個
A	砂糖	大さじ3
A	薄口醤油	小さじ1
A	だし	25cc
A	ねりからし	

作り方

1 Aの材料を混ぜ合わせておく。
2 3~4cm角にカットした豚肉に、薄口醤油を加え約5分間、下味を付ける。
3 2の豚肉に片栗粉をまぶし、揚げる。 揚げもの モード160℃で約3分
4 鍋にAを入れ、砂糖が溶けるくらいまで火にかける。
5 揚げた豚肉を4に入れて、やや弱火で約1分程度からめる。
6 お皿に盛りつければ出来上がり。

Aの材料を混ぜ合わせておく

Point! タレを焦がさないように注意すること。

コンロ
揚げもの

鮪のステーキパリパリネギソース 187kcal

材料（4人分）

	鮪	4枚 400g
	じゃが芋のスライス	1個分
	塩	少々
	コショウ	少々
	油	
A	酒	50cc
A	濃口醤油	50cc
A	みりん	50cc
A	玉ねぎ みじん切り	1/4個
A	一味唐辛子	少々

作り方

1 じゃが芋はスライサーで細切りにし、約2分間揚げる。 揚げもの モード180℃で約2分
2 ボールにAの材料である酒、濃口醤油、みりん、玉ねぎ、一味唐辛子を混ぜてソースをつくる。
3 フライパンに油を敷き、塩、コショウをした鮪を中火で約3分程度焼く。
4 鮪に火が通れば、2でつくったソースを加え、約1分程度かけてからめる。
5 器に鮪を盛り、その上にパリパリのポテトをのせ、周りにソースをかければ出来上がり。

鮪にソースをからめる

Point! 鮪にソースを入れたとき、玉ねぎがしんなりなる程度(アルコールが飛ぶ目安)で火を止める。
白髪ねぎや大葉をそえると"よりおいしい"。

コンロ
揚げもの

温泉卵とキノコチーズの揚巻 チーズと玉子の相性バツグン。 640kcal

材料（4人分）

温泉卵	4個
スライスベーコン	4枚
スライスチーズ	4枚
しめじ	1/4パック
春巻きの皮	4枚
塩	少々
コショウ	少々

作り方

1 春巻きの皮に半分にカットしたベーコン、チーズ、しめじ、温泉卵の順に重ねる。その上に塩、コショウをふり、巻く。
2 揚げもの モード180℃ 設定にし、加熱した調理油の入った鍋で、うっすらきつね色になるまで(約3~4分)揚げる。
※揚げ過ぎると、卵に火が通ってしまうので揚げ過ぎないこと。
3 斜めにカットしてお皿に盛りつけ、ドライバジルを飾れば出来上がり。

手前から順に折りたたむ

次に左右を折りたたんで巻く

Point! 20cmの鍋に水950ccを入れて沸騰させる。火をとめてから水250ccを加え、常温の卵を入れてふたをする。17~18分たてば水につけて、冷やせば出来上がり。

コンロ

フルーツミックスのフランベ・バルサミコソースバニラ添え 169kcal

材料（4人分）

冷凍フルーツ(木苺、苺、パインなどの酸味系)	250g
バター	30g
ラム酒	30cc
砂糖	大さじ3
バルサミコ酢	小さじ4
バニラアイス	市販品

作り方

1 ボールにバルサミコ酢を入れ、砂糖を加え溶かしておく。
2 フライパンにバターを敷き、フルーツミックス(冷凍)を入れ、1を加えて中火でからめる。(約3~4分)
3 仕上げにラム酒を加えフランベする。(アルコールを飛ばす。)
4 器に盛ったバニラアイスに3をかければ出来上がり。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR〈C3WJ8RJAR〉
HR-BH3AR-G6BBL〈C3WJ8RJAL〉
HR-BH3AR-G7BBR〈C3WJ9RJAR〉
HR-BH3AR-G7BBL〈C3WJ9RJAL〉
1105202012253
1105202012252
1105202012269
1105202012268
13 32 01

グリル

丸ごとトマトとズッキーニのハーブ風味 20kcal

材料（4人分）

フルーツトマト	8個
ズッキーニ	1本
ガーリックオイル	大さじ2
ハーブソルト	適量

作り方

1. トマトは上部分を5mm(ヘタ部分は残さない)程度カットしておく。ズッキーニは1cm程度(約12個)の輪切りにしておく。
2. アルミホイルを敷き、トマト、ズッキーニを並べ、そこにハーブソルト、ガーリックオイル大さじ1をかける。
3. 2を グリル上/下 弱火/弱火 設定で13分焼き、焼き上がり後にガーリックオイルを大さじ1かける。

調味料を混ぜ合わせておく

Point! 焼くと野菜から水分が出るのでハーブソルトはしっかりめにかけること。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

グリル

スペアリブの黒ビール風味 風味豊かなお肉が味わい深い。 544kcal

材料（4人分）

	骨付きスペアリブ	400g~500g
	黒ビール	1缶
	塩	少々
	コショウ	少々
A	おろしにんにく	1片分
A	おろし生姜	1片分
A	ケチャップ	大さじ2
A	濃口醤油	大さじ2
A	酒	40cc
A	黒砂糖(上白糖でも可)	大さじ1
A	はちみつ	大さじ2

作り方

1. スペアリブの肉に切り込み(2~3カ所)を入れ、スペアリブに塩、コショウをし、トレーに並べて黒ビールを加え、10分程度漬け込む。
2. Aのタレを作り、1のスペアリブをさらに10分程度漬け込む。
3. スペアリブを並べ、グリル上/下 弱火/弱火 設定で12分焼く。

手前と中側をあける

Point! 大き目の肉の場合、切り目を多く入れ、少し長めに焼く。漬け込み時間は長くても30分程度がちょうど良い。
冷凍の場合は、しっかり解凍すること。(解凍が不十分の場合、生焼けになることがあります。)

グリル

グリルでエビマヨ エビの食感とマヨネーズがやみつきの味に。 640kcal

材料（4人分）

	無頭エビ	8尾
	酒	大さじ1
	塩	少々
	コショウ	少々
	ドライパセリ	少々
A	マヨネーズ	大さじ2
A	ケチャップ	大さじ1
A	コンデンスミルク	大さじ1
A	卵黄	1個
A	一味唐辛子	少々

作り方

1. エビは背わたを取り、背から切り目を入れて観音開きにし、塩、コショウをする。
2. Aの材料を混ぜ合わせソースをつくり、開いたエビに塗り込み、アルミホイルを敷いて、グリル上/下 強火/強火 設定で6分焼く。
3. 仕上げにドライパセリを振りかけて出来上がり。

Point! 臭みが気になるときは、エビの下処理時に酒を少々振りかけると良い。
ソースは少し多めに塗り込むとしっかり味がしみ込む。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

グリル

焼き金時芋のマスカルポーネチーズ添え 640kcal

材料（4人分）

さつま芋	小2本
(1本230g~250g)	
マスカルポーネ(市販品)	1パック
クランチピーナッツ	適量
塩	一つまみ

作り方

1. 皮付きのまま3cm程度の長さに切ったさつま芋をアルミホイルにくるんで グリル上/下 弱火/弱火 設定で15分焼く。
2. アルミホイルを開けてから、もう一度 グリル上/下 強火/弱火 設定で2分焼き、消火後、そのまま約2分間蒸らしたあと、取り出して塩を軽く振りかける。
3. 焼き上がったさつま芋にチーズを添え、クランチピーナッツを振りかけて出来上がり。

Point! クランチピーナッツは軽く炒ると香ばしさが増します。塩はお好みでかけてください。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 1105202012
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 1105202012
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 1105202012
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 1105202012
13 33 01

グリルで上手な魚の焼き方Q&A

グリル受け皿には水を入れずに使用してください。

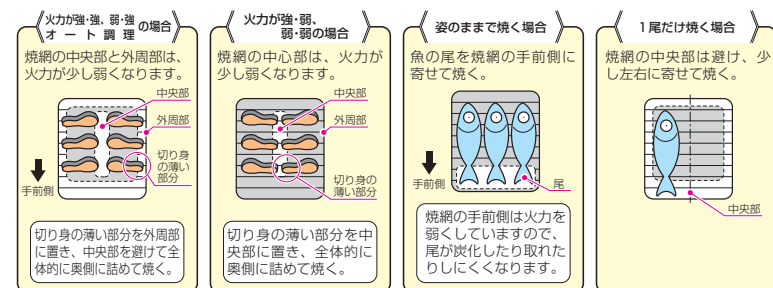
◇お料理に合った火加減をしてください。
（オート調理機能のついた機器については、火力は自動で切り替えます。）

上火・強 下火・強	上火・強 下火・弱	上火・弱 下火・強	上火・弱 下火・弱
・魚の素焼きや塩焼き。	・たれの付け焼きや、みそ漬けなどのこげやすいもの。	・貝類など下火の火力を必要とするもの。	・火の通りにくいもので、じっくり焼くもの。 ・脂の多い食材。

※火力の切り替えについては、機器の『取扱説明書』に従ってください。

魚の焼き方の手順

1. 魚の下準備をする。
   - 塩焼きの場合は、塩をふりしばらくおく。
   - 尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおう。
2. 予熱をする。(約2分)
3. 一旦消火し、魚を焼網にのせて再点火し、タイマー時間を合わせる。

火力を有効に使うためのワンポイントアドバイス

Q すぐこげてしまうんだけど？

A 上記ワンポイントアドバイスを参考に焼く。

こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおって焼く。火通りをよくするために皮に切り目を入れる。

Q 魚が形くずれしてしまうんだけど？

A サラダ油などを焼網に塗る。おはしなどで焼網の下側から魚を数カ所うかし、魚を焼網から離してから取り出す。

Q みそ漬けや粕漬けを焼く場合は？

A みそや粕を十分にふきとって焼く。

Q 塩焼きの場合は？（ふり塩のタイミングは？）

A

白身魚（タイ・カレイなど）	焼く10〜30分前に
青背の魚（サバ・アジなど）	焼く30分〜1時間前に

※青背の魚は生ぐさみ分がでるので、一旦ふきとった後、更にふり塩をするとよい。

魚の焼き時間早見表

予熱時間2分（火力：強強）　（オート機能を使用する場合は予熱は必要ありません）

料理名	火力調節 上火	火力調節 下火	分量（一尾・一切あたりの重量）	焼き時間
あじの塩焼き	※1 強	※1 強	4尾／2尾　(約150g)	約14分 ／ 約11分
さんまの塩焼き	※1 強	※1 強	4尾／2尾　(約150g)	約10分 ／ 約 8分
さばの塩焼き	※1 強	※1 強	6切／2切　(約80g)	約 8分 ／ 約 7分
鮭の切り身	※1 強	※1 強	6切／2切　(約80g)	約 9分 ／ 約 6分
あじのひらき	※1 強	※1 強	4枚／2枚　(約70g)	約 8分 ／ 約 5分
さんまのひらき	※1 強	※1 強	2枚／1枚　(約100g)	約 5分 ／ 約 4分
干しかれい	※1 強	※1 強	2枚／1枚　(約120g)	約 8分 ／ 約 7分
めざし・ししゃも	※1 強	※1 強	約10尾(10尾で約180g)	2〜5分
ぶりの照り焼き	強	弱	6切／2切　(約80g)	約 9分 ／ 約 6分
みそ漬けの魚	強	弱	6切／2切　(約80g)	約 8分 ／ 約 7分
焼きはまぐり	弱	強	8ヶ　(約40g)	約 6分
みりん干し	弱	弱	8枚　(約30g)	2〜6分

◇焼きすぎには十分注意してください。
◇厚みのある魚（あじ、さんまなど）は予熱なしでもかまいません。
◇火加減・焼き時間はあくまで目安です。量や好みによって調節してください。
※1：脂のりがよい場合は、火力を『弱』にしてください。魚やグリル受け皿にたまった脂が燃え、火災や機器焼損の原因になります。

コンロとグリル使用時のご注意

《コンロ》

- コンロバーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う。
- 温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない。
- 耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない。

《グリル》

- **グリルを使用する場合は、その都度グリル受け皿に脂などがたまっていないかを確認してから使用してください。**
- **連続で使用する場合は一旦消火し、受け皿にたまった脂などを取り除いてから再点火して使用してください。**
- 調理物（魚など）の種類や大きさにより目安の焼き時間より早く自動消火してしまうことや、機種により火力を弱くする場合がありますが、グリル過熱防止センサーがはたらいたことによるもので異常ではありません。もう少し焼きたい場合は再点火して焼きすぎに注意しながら使用してください。
- 冷蔵庫から出した冷たいままの魚などをすぐに焼くと焼き上がりがよくない場合がありますのでしばらくおいてから焼いてください。

詳しくは取扱説明書をご覧ください。

取扱説明書
HR-BH3AR-G6BBR 〈C3WJ8RJAR〉 110520201253
HR-BH3AR-G6BBL 〈C3WJ8RJAL〉 110520201252
HR-BH3AR-G7BBR 〈C3WJ9RJAR〉 110520201269
HR-BH3AR-G7BBL 〈C3WJ9RJAL〉 110520201268
13 34 01